

Speisekarte

- Tomatencremesuppe 4,50
- Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Markklößchen 4,50
- Zwiebelsuppe überbacken 5,00
- Datteln im Speckmantel 6,00
- Mozzarellasticks 4,00
- Champignonköpfe frittiert mit Remouladensauce 6,00
- gebackener Schafskäse mit Paprika 7,00
- Calamaresringe im Bierteig mit Knoblauchdip 7,50
- Riesengarnelen in Knoblauchöl 9,00
- Ofenkartoffel mit gebackenem Ziegenkäse, Honig, Tomaten und Rucola 9,00
- Bandnudeln mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Rucola und Parmesan 12,50
- Bandnudeln mit Garnelen und Currysoße 14,50
- Zanderfilet gebraten in Mandelbutter und Salzkartoffeln 15,50
- gemischter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Obst 13,50
- gemischter Salatteller mit Schafskäse, Tomaten, Oliven und Zwiebeln 13,50
- gemischter Salatteller mit Thunfisch, Zwiebeln und Spiegelei 13,50
- gemischter Salatteller mit gratiniertem Honig-Ziegenkäse und Walnüssen 13,50
- Flammkuchen mit Zwiebeln, Speck, Creme fraiche und Käse 6,50
- Flammkuchen mit Lachs, Creme fraiche, Lauch und Käse 9,00
- Flammkuchen mit Ziegenkäse, Feigen, Rucola und Honig 9,00
- Flammkuchen mit roter Bete, Birne, Gorgonzola und Walnüsse 9,50
- Schnitzel Wiener Art vom Schwein paniert
mit Zitrone und Pommes Frites 12,50
- Schnitzel Jäger Art vom Schwein paniert
mit Pilzsauce und Pommes Frites 13,50
- Schnitzel Zigeuner Art vom Schwein paniert
mit Paprikasauce und Kroketten 13,50
- Schnitzel Westfalen Art vom Schwein paniert
mit Speck, Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln 14,00
- Schnitzel Schweizer Art vom Schwein paniert
mit Tomaten, Zwiebeln, Käse überbacken und Rösti 14,00

Toast „Scheurener Hof“

Schweinefilet auf Toast mit Champignons und Käse überbacken 11,50

Knoblauchpfanne

Rindergeschnetzeltes in Knoblauchsauce mit Paprika und Rösti 15,00

Kalbslebergeschnetzeltes

mit frischen Champignons, Sahnesauce und Kartoffelpüree 15,00

Filetpfanne

Schweinefiletspitzen in Champignonrahmsauce und Spätzle 15,50

Putenbrust in Mandelhülle

Pfirsich, Sauce Hollandaise und Reis 15,50

Tafelspitz

mit Meerrettichsauce und Petersilienkartoffeln 15,50

Rheinischer Sauerbraten

mit Rosinen, Klößen und Apfelmus 16,50

Steakauswahl

	200 g	300 g
Hähnchenbrust	13,00	16,50
Schweinefilet	13,50	17,50
Rumpsteak	16,00	22,50
Lammrücken	18,00	23,50
Rinderfilet	20,50	27,50

Beilagen:

Bratkartoffeln, Spätzle, Kartoffelgratin, Pommes Frites, Kroketten, Reis, Folienkartoffel mit Sauerrahm

Saucen:

Pfeffersauce, Knoblauchsauce, Champignonrahmsauce, Sauce Bearnaise, Kräuterbutter, Sauce Hollandaise

Dessert

Rote Grütze mit Vanilleeis 4,50

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne 5,00

Heiße Cognacpflaume mit Vanilleeis und Sahne 5,50

Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Obst 5,50